

Das Schwarzwild



Das Schwarzwild

Die Wildschweine sind bei uns im Sauerland das urigste wehrhafteste Wild im Wald. So mancher Jäger, aber auch Spaziergänger haben schon unangenehme Bekanntschaft mit den „Schwarzkitteln“ gemacht. Besonders gefährlich ist es, wenn eine Bache mit ihren Frischlingen überrascht wird. Sie zeigt dann keine Scheu mehr vor dem Menschen und neigt, aus Angst um ihren Nachwuchs, zu einem besonders angriffslustigen Verhalten.

Schwarzwild ist bei uns eine weit verbreitete Tierart und überwiegend nachts aktiv. Die oft zahlenmäßig starken Rotten, zu denen sich die jüngeren männlichen Tiere sowie alle weiblichen Stücke zusammenschließen, ziehen gegen Abend aus den Wäldern in die angrenzenden Felder zur Nahrungsaufnahme. Lediglich ältere männliche Tiere (Keiler) genannt, sind Einzelgänger. Sie gesellen sich erst in der „Rauschzeit“ (Paarungszeit des Schwarzwildes) im Frühwinter zu den weiblichen Tieren (Bachen genannt), um sich mit ihnen zu paaren.

Zur Zeit der Eichel- und Buchenmast sowie im Winter bei strengen Frostperioden ist das Schwarzwild auch häufig tagsüber in den Wäldern und auf den Feldern bei der Nahrungssuche zu beobachten. Schwarzwild ist ein „Allesfresser“ und ernährt sich unter anderem von Insektenlarven, Puppen und Kleintieren, die es beim Umbrechen und Durchwühlen des Bodens mittels eines starken Gebrechs findet. Die Förster sehen das Schwarzwild gern im Wald, da es dort durch das Brechen nach Nahrung die Böden kultiviert, lockert, Eicheln und Bucheckern eingräbt und somit zur natürlichen Verjüngung des Waldes beiträgt. Der Landwirt hingegen ist froh, wenn das Schwarzwild von seinen Feldern fernbleibt, da es dort im Sommer, wenn das Getreide reif ist, erhebliche Schäden verursachen kann.

Das Wildbret junger Tiere ist sehr zart und bei Kennern außerordentlich beliebt. Rücken und Keule eignen sich hervorragend als Braten. Das Fleisch älterer Tiere sollte geschmort werden, nachdem es in einer Beize, Essig- oder auch Weinmarinade eingelegt war.

Frischlingskotelett

4 Personen

8 Frischlingskoteletts, Salz, Pfeffer, 1/2 Zwiebel, 100 g Speckwürfel, 400 g gedünsteter Staudensellerie, 300 g frische Champignons, 1 TL Petersilie, 1/4 l Sauerrahm

Speckwürfel anschwitzen, kleingeschnittene Zwiebel zugeben, Champignonscheiben darin garen, in grobe Stücke geschnittenen Staudensellerie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Koteletts braten und die Sauce darübergerben. Mit Sauerrahm und Petersilie obenauf garnieren.

Beilagen:

Kroketten dazu Möhrengemüse
Endiviensalat mit Sahneseauce

Frischlingsrücken mit Mandarinen

6 - 8 Personen

1500 g Frischlingsrücken, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 3 EL Öl, 30 g Butter, 1 EL Weinbrand, 1 kl. Dose Mandarinen, 1 Apfelsinenschale, 1/4 l süße Sahne.

Den Frischlingsrücken waschen und trockentupfen, anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben, und in ganz heißem Fett von allen Seiten anbraten. Unter Begießen ca. eine Stunde **gar** braten. Rücken aus dem Bratenfonds nehmen und heiß stellen. Zwiebelwürfel anschwitzen, etwas Wildbrühe zugießen, in Streifen geschnittene Schale einer Orange zugeben, mit Salz, Pfeffer, Mandarinenensaft, Weinbrand und Sahne abschmecken. Warme abgetropfte Mandarinen in die Sauce geben und den Rücken damit garnieren.

Beilagen:

Reis oder Mandelkroketten

Endiviensalat mit Sahnesauce

Wildschweinrücken

6 - 8 Personen

ca. 2 kg Wildschweinrücken, gehäutet, gewaschen und abgetrocknet, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 1 TL Paprika, 4 EL Butter, 2 gebackte Zwiebeln, 2 Bund Suppengrün, geputzt und kleingeschnitten, 6 zerdrückte Wacholderbeeren, 3 EL Schwarzbrotbrösel, 1/4 l Crème fraîche, 1/4 l Wildbrühe

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Rücken mit den Gewürzen gut einreiben. Die Butter in einer Schmorpfanne erhitzen, den Rücken rundherum schnell anbraten und mit den Rippen nach unten legen. Die Zwiebeln und das Suppengrün danebenlegen, unter Rühren mitbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Wacholderbeeren und Schwarzbrot, Crème fraîche und Wildbrühe zugeben, einmal aufkochen und im zugedeckten Bräter ca. 60 Minuten im Backofen schmoren lassen. Hin und wieder mit dem Bratenfonds begießen.

Den Rücken herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Sauce und Gemüse durch ein feines Sieb passieren, etwas mit Modamin binden und sehr pikant abschmecken.

Beilagen:

Semmelknödel, Rotkohl oder Weinsauerkraut
halbierte Birnen mit Johannisbeergelee

Wildschweinrücken

6 - 8 Personen

1-2 kg Wildschweinrücken waschen, trockentupfen und in die Beize geben. Das Fleisch zugedeckt 2 Tage einlegen, hin und wieder wenden.

Beize: 1 l Buttermilch, 1 Glas Weinbrand, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 5 EL Olivenöl, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1/2 l Malzbier (oder Dunkelbier)

Das Fleisch aus der Beize nehmen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen und das Fleisch schnell etwas braun werden lassen. Mit der Brühe und dem Bier begießen und zugedeckt ca. 200° C im vorgeheizten Ofen 60 - 70 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, 3 EL Mehl einstreuen und etwas anrösten. Mit Wildbrühe auffüllen und zu einer sämigen Sauce reduzieren. 6 EL durchgeseibte Beize untermischen.

Die Sauce mit Johannisbeergelee, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten, die Sauce getrennt dazu reichen.

Beilagen:

Salzkartoffeln, Rotkohl oder Weinsauerkraut, halbierte Birnen mit Johannisbeergelee

Wildschweinrücken in Bier

4 - 6 Personen

1600 g Wildschweinrücken, Salz, etwas Pfeffer, Zucker, Saft einer halben Zitrone, 100 g Wurzelgemüse, 30 g Schmalz, 30 g Butter, 1/4 l saure Sahne, 1 EL Johannisbeergelee, 1/2 l Braunbier, 1/4 l Fleischbrühe

Den Wildschweinrücken waschen, trockentupfen und in dem sehr heißen Fett von allen Seiten anbräunen und ca. 60 - 80 Minuten im zugedeckten Bräter gar werden lassen.

In Würfel geschnittenes Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln) zugeben, den Bratenfonds mit dem Braunbier und der Fleischbrühe ablöschen und durch ein Sieb passieren. Johannisbeergelee und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.

Beilagen:

Kartoffelknödel aus rohen Kartoffeln, Rotkohl, Apfelmus und Preiselbeeren.

Wildschweinmedaillons mit Steinpilzen

4 - 6 Personen

800 g Wildschweinrückenfilet oder Wildschweinfilet, 1/2 Zwiebel, 1/4 l Süßrahm, 1/8 l Milch, 600 g Steinpilze, Salz, Thymian, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft, 20 g Butter, Petersilie.

Von dem Rückenfilet kleine Medaillons à 60 g schneiden und leicht klopfen. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Steinpilze, Süßrahm und Milch zugeben. Kurz aufwallen lassen bis die Sauce mit den Pilzen cremig ist. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen und ca. 5 Minuten von jeder Seite braten.

Die Medaillons auf einer heißen Platte anrichten. In den Bratenfonds die Steinpilzsauce geben, leicht reduzieren mit etwas Cognac abschmecken und auf die Medaillons geben und mit Petersilie bestreuen.

Beilagen:

Herzoginkartoffeln und frische Salate
Pfirsichhälften mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinfilet in Sherrysauce

4 - 6 Personen

*600 g Wildschweinfilet, 2 EL Butter, 2 Msp. Pfeffer,
1/4 TL Salz, 1/2 TL Thymian, 50 g zerlassene Butter,
1/4 l Wildbrühe, 3 EL Sherry*

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen.
Backofen auf 185 Grad vorheizen. In einer
Bratkasserolle die Butter erhitzen. Das Filet mit
Pfeffer, Salz und Thymian einreiben und von allen
Seiten kurz anbraten.

In die Backröhre schieben, mit etwas zerlassener
Butter begießen und ca. 30 - 40 Minuten braten.
Hin und wieder mit dem Bratenfond begießen.

Das Filet herausnehmen, heiß stellen und
10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratenfonds mit 1/4 l Wildbrühe aufgießen
und reduzieren und mit Sherry abschmecken.

Das Fleisch schneiden auf einer heißen Platte
anrichten und die Sauce darübergießen.

Beilagen:

Kroketten und frische Salate

Pfirsichhälften mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinfilet mit Pfifferlingen

4 - 6 Personen

600 g Wildschweinfilet, 2 EL Butter, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1/2 TL Thymian, 50 g zerlassene Butter, 1 kl. Zwiebel, 1/4 l Wildbrühe, 1/4 l Sahne, 500 g Pfifferlinge

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. Backofen auf 185 Grad vorheizen. In einer Bratkasserolle die Butter erhitzen. Das Filet mit Pfeffer, Salz und Thymian einreiben und von allen Seiten kurz anbraten.

In die Backröhre schieben, mit etwas zerlassener Butter begießen und ca. 30 - 40 Minuten braten. Hin und wieder mit dem Bratenfond begießen.

Das Filet herausnehmen, heiß stellen und 10 Minuten ruhen lassen.

In dem Bratenfond die kleingehackten Zwiebeln anrösten, die Pfifferlinge darin leicht schmoren, etwas Salz und Pfeffer darüber, dann mit 1/4 l Wildbrühe aufgießen und etwas reduzieren lassen und mit Sahne abschmecken.

Das Fleisch schneiden auf einer heißen Platte anrichten und die Sauce mit den Pfifferlingen darübergießen.

Beilagen:

Kroketten und Feldsalat

Pfirsichhälften mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinbraten mit Waldpilzen

4 - 6 Personen

2 kg aus der Wildschweinkeule, 2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, je 1/2 TL Thymian, Rosmarin, Majoran, 2-3 Lorbeerblätter, 5-6 Wacholderbeeren (oder fertiges Wildgewürz im Handel), 30 g Schmalz, 1/4 l Rotwein, 1 Zwiebel, 1 EL Johannisbeergelee, 1/2 l saure Sahne, 1/2 l Wildbrühe, 600 g Waldpilze.

Die Wildschweinkeule waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Bräter mit dem heißen Schmalz von allen Seiten anbraten, dann die ganzen Gewürze hinzugeben und im Backofen unter regelmäßigem Begießen fertig garen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und die geschmorten Waldpilze hineingeben und mit etwas Mondamin binden. Mit Rotwein, saurer Sahne und Johannisbeergelee abschmecken.

Das Fleisch schneiden und dekorativ auf einer heißen Platte anrichten und die Sauce dazureichen.

Beilagen

Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Birnen mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinkeule mit Lebkuchen

6 - 8 Personen

2 kg aus der Wildschweinkeule, Salz, Pfeffer, 30 g Schmalz, je 1/2 TL Thymian, Rosmarin, Majoran 2-3 Lorbeerblätter, 5-6 Wacholderbeeren, 6 Nelken, (oder fertiges Wildgewürz im Handel), 4 Lebkuchen, 30 g Rosinen, 30 g Korinthen, 1/4 l Sauerrahm, 20 g Butter, 1/2 l Fleischbrühe, 1/4 l Rotwein

Wildschweinkeule waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Bräter mit dem heißen Schmalz von allen Seiten anbraten, dann die ganzen Gewürze hinzugeben und im Backofen unter regelmäßigem Begießen fertig garen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten.

Den Bratensatz mit Fleischbrühe aufgießen und durch ein Sieb passieren. Den zerkleinerten Lebkuchen, eingeweichte Rosinen und Korinthen zugeben, nochmals aufkochen lassen und etwas mit Mondamin binden. Zum Schluss mit Rotwein und Sauerrahm abschmecken.

Das Fleisch schneiden und dekorativ auf einer heißen Platte anrichten und die Sauce dazureichen.

Beilagen:

Semmelknödel und Rotkraut

Birnen mit Preiselbeeren gefüllt

Wildschweinbraten

2-3 kg Wildschweinbraten, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 l Weißwein, 1/2 l Gemüsebrühe, 1 EL Zucker, 2-3 EL Essig, 2 Zwiebeln, 1 - 2 Lorbeerblätter, 3 TL Salz, 1 TL Senf, 2-3 EL Butter o. Margarine, 30 g ger. Schinkenspeck, 1/8 l saure Sahne, 1-2 EL Preiselbeeren

Das Fleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben und in eine Schüssel legen. Den Weißwein mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Mit Zucker, Essig, der geschälten und fein gehackten Zwiebel, den Lorbeerblättern, Salz und Senf mischen und kurz ziehen lassen.

Die Marinade vom Feuer nehmen und erkalten lassen, über das Fleisch geben und 1 - 2 Tage zugedeckt marinieren und hin und wieder wenden.

Das Fleisch aus der Marinade geben und trockentupfen. Die Butter in einem Bräter erhitzen, den in feine Würfel geschnittenen Schinkenspeck darin auslassen. Das Fleisch ins Fett geben und von allen Seiten Farbe nehmen lassen. In den auf 180 - 200° C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 2 - 3 Stunden garen, dabei häufiger mit der Marinade begießen.

Das Fleisch aus der Marinade geben und trockentupfen. Die Butter in einem Bräter erhitzen, den in feine Würfel geschnittenen Schinkenspeck darin auslassen. Das Fleisch ins Fett geben und von allen Seiten Farbe nehmen lassen. In den auf 180 - 200° C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 2 - 3 Stunden garen, dabei häufiger mit der Marinade begießen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und heißstellen. Den Bratenfonds mit Wildbrühe und der Marinade auffüllen und mit Mondamin binden. Mit Sahne und Preiselbeeren verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den pikanten Wildschweinbraten dekorativ anrichten, mit der Sauce überziehen.

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln und Rotkohl
Apfelmus und Preiselbeeren

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule

eignet sich sehr gut bei älteren Stücken

2 - 3 kg Wildbret aus der Keule mit feinen Speckstreifen gut spicken. Dann mit wenig kochendem Wasser übergießen und mit dem Topf auf den Herd setzen. Soviel Wasser zugeben, dass das Fleisch bedeckt ist, einmal kräftig aufkochen lassen und abschäumen.

1 Tasse Weinessig, 5 Nelken, 3 Lorbeerblätter, je 10 schwarze und rote Pfefferkörner und 6 - 8 Wacholderbeeren, sowie Salz und Pfeffer in die Brühe geben. Brühe und Fleisch bei mittlerer Hitze 2 - 3 Stunden leicht kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist das Fleisch herausnehmen und die Brühe absieben und aufheben.

Das gekochte Fleisch wird nun im Brattopf in 150 g ausgelassenem fetten Speck und in 100 g brauner Butter von allen Seiten angebräunt. Dann werden 200 g Sahne angegossen und der Braten damit beschöpft.

Ist der Braten schön braun, wird die durchgeseiebte Brühe vorsichtig an den Fond gegossen und alles aufgekocht. Mit etwas Zucker abschmecken und mit Mondamin binden.

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln und Rotkohl
Apfelmus und Preiselbeeren

Wildschweinrouladen

Aus Wildschweinkeule, man kann aber auch sehr gut Bauch oder ausgelöstetes Rippenfleisch für die Rolladen verwenden.

1000 g Wildschweinkeulenfleisch, 1/2 TL Salz, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, 1 EL Senf, 2 Äpfel, 30 g Öl, 4 EL Apfelmus, 1/2 TL gekörnte Brühe, 2 EL Butter

Fleisch in Scheiben schneiden und dünn klopfen. Die Scheiben mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Möhren raspeln, Zwiebeln in Scheiben schneiden, Apfel in Scheiben schneiden und alles auf das Fleisch verteilen und aufrollen.

In Öl von allen Seiten anbraten und ca. 30 Minuten schmoren lassen. Das Apfelmus und die gekörnte Brühe zufügen und mit Wasser aufgießen, etwas mit Mondamin binden und pikant abschmecken.

Beilagen:

Salzkartoffeln und Rotkohl oder Wirsing

Wildschweinleber mit Äpfeln und Zwiebeln

800 g Wildschweinleber, 1 EL Majoran, Pfeffer aus der Mühle, Mehl zum Wenden, Butter oder Margarine zum Braten, Salz, 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln, 3 - 4 Äpfel, Saft von einer Zitrone

Die küchenfertige Wildschweinleber waschen, trockentupfen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Majoran und Pfeffer kräftig würzen und in Mehl wenden.

Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Leberscheiben darin braten, salzen herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, ins verbliebene Bratfett geben und goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und im verbliebenen Bratfett goldgelb braten.

Die Wildschweinleber anrichten, mit den Zwiebeln und Apfelscheiben belegen, nochmals salzen und pfeffern, dekorativ anrichten und servieren.

Dazu Kartoffelpüree.

